



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

LETTRE D'INFORMATION - AOUT 2012

Chers clientes, chers clients,

Nous avons le plaisir de vous faire part de l'actualité de notre Maison pour le premier semestre 2012.

Dans les vignes, une année délicate

Les quelques jours de fort gel du mois de février (-15 -20°C) ont provoqués des dégâts sur une partie du vignoble. La végétation de certains cepes n'a pas repris en avril. Ces cepes seront remplacés en mars 2013.

Dans la nuit du 23 au 24 avril, la température est descendue à -2°C. Cette petite gelée de printemps a entraîné la destruction de jeunes pousses fraîchement sorties de leurs bourgeons, essentiellement dans les vignes situées en bas de coteaux.

Le printemps et le début d'été, frais et humides, n'ont pas été favorables au bon développement de la vigne. Ces conditions difficiles ont eu des effets néfastes sur la bonne formation des grappes et sont d'autant plus propices à la prolifération de maladies cryptogamiques telles que le mildiou et l'odium. Nous entrevoyons une récolte de faible rendement.

Heureusement, la maturité et la qualité des raisins restants dépendront essentiellement des conditions météorologiques des quelques semaines avant les vendanges, prévues vers le 25 septembre. Du soleil durant cette période nous permettrait d'obtenir un millésime 2012 de bonne qualité.

A nouveau, nos cuvées récompensées

En mai dernier, 3 de nos champagnes présentés au concours de l'International Wine Challenge à Londres ont été récompensés :



BRUT TRADITION : actuellement en vente

La robe Jaune dorée intense accompagne la brillance et l'ascension désordonnée des bulles délicates. Le nez, accompli, évoque une farandole de fruits jaunes et blancs, élégante et rafraichissante, caractéristique des senteurs fruitées d'été.

La perception en bouche est fraîche, avec une minéralité particulière qui allonge la finale dans une expression harmonieuse de gourmandise persistante.



BRUT ROSE : en vente en novembre prochain

Teintée d'un rose expressif, la robe est parsemée d'une multitude de bulles légères et enthousiastes, et parée d'un joli cordon homogène.

Le nez, léger, joue sur le registre floral/fruité, aux arômes gourmands de fruits frais rouges et jaunes. En bouche, il offre une sensation gourmande, alliant la fraîcheur minérale et le charnu délicat, sur une finale légère.



BRUT MILLÉSIME 2007 : actuellement en vente mais en volume limité

Le cordon de bulles délicat mais nerveux est rehaussé par la teinte « Or clair » lumineuse.

Cette sensation visuelle de brillance trouve un reflet harmonieux à l'olfaction, sur des notes délicates d'agrumes, de poivre blanc et de noix de muscade, entourant un fruit naissant.

Jeune et droite, la bouche présente alors un charnu délicat, et une belle tension minérale sur une finale assez longue rappelant un panier garni de pêches fraîches et de mirabelles.



CHAMPAGNE GRATIOT-PILLIÈRE

— à Charly-sur-Marne —

Le champagne GRATIOT-PILLIÈRE s'exporte

Depuis quelques années déjà, notre champagne passe nos frontières vers l'Italie, la Suisse, l'Allemagne, la Belgique et l'Espagne. Ainsi que vers les DOM-TOM, Nouvelle Calédonie et Guyane. Nous remercions tous nos clients de leur grande fidélité.

En 2011, plus de 3000 bouteilles sont parties vers les États-Unis et l'Angleterre, pays vers lesquelles nos premières démarches commerciales se sont orientées.

Pour 2012, nos efforts se portent sur les pays anglo-saxons et scandinaves avec des actions commerciales et rencontres avec des importateurs aux États-Unis, Royaume-Uni, Norvège, Finlande, Suède et Estonie.

De bonnes perspectives à l'export dans les prochains mois en prévision des fêtes de fin d'année !

Notre communication par le code QR (code barre 2 D)

Le code QR (de l'anglais, QR Code) ou encore appelé flashcode est une sorte de code barres en 2D. Le "QR" signifie Quick Response car le contenu peut-être décodé rapidement.



Notre code QR est lisible à partir d'un téléphone mobile compatible avec le service. Un programme tel que *Mobiletag* doit être téléchargé sur Internet puis installé sur votre mobile. Il suffit ensuite de scanner le code avec ce programme pour voir son contenu. Vous y trouverez un descriptif sur notre Maison, toutes les cuvées & nos coordonnées. Le QR Code figurera prochainement sur toutes les contre-étiquettes de nos bouteilles.

Testez-le dès à présent !

Visitez notre nouveau site internet :

www.champagne-gratiot-pilliere.com

Suivez nous sur Facebook :

www.facebook.com/champagne.gratiot.pilliere

Recevez nos LETTRES D'INFORMATION ou tout autre mailing par email. Merci de bien vouloir nous communiquer vos adresses email afin que nous puissions mettre à jour nos bases de données.

Nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information.

Salutations pétillantes,

Olivier et Sébastien GRATIOT